

COMPANY PROFILE PELLEGRINI SRL

Roncà 30 luglio 2018

La nostra società è stata fondata nel 1980. All'inizio si occupava della raffinazione di soli grassi animali e della produzione di strutti emulsionati impiegati ancora oggi nella panificazione. Nel 1990, visto il crescere della domanda nel settore bakery, l'azienda inserisce nella propria produzione, anche i grassi vegetali e le margarine.

Nasce nello stesso anno la collaborazione con la Rietmann GmbH: quest'azienda tedesca produce esclusivamente miglioratori per panificazione, oltre che a miscele specifiche studiate per e con la Clientele industriale.

Nel 2004 l'azienda diventa un oleificio: decide l'inserimento nella propria produzione di oli fluidi, quali oli di oliva, olio di riso e da semi oleosi in genere, ampliando così la propria gamma di prodotti e soddisfacendo le richieste dai diversi settori alimentari, farmaceutici e cosmetici. Il bakery è da sempre stato il nostro mercato di riferimento e di suggerimento e proprio le voci più autorevoli di questo settore ci spinsero a promuovere i nostri sforzi al fine di un completamento di gamma che ci portò all'importazione di semi di sesamo, di girasole, di zucca e successivamente anche l'inserimento di oli e grassi biologici. Si comprende che la certezza della provenienza oltre alla qualità e alla trasparenza, fanno la differenza. Per questo si decide di investire in agricoltura con un'azienda propria che si occupa di coltivazione di semi oleosi quali girasole, lino, cartamo. Questo consente di garantire la propria filiera dando la tracciabilità verticale di qualunque prodotto biologico di cui il Cliente necessita.

Proprio per questo l'azienda si avvale del controllo con agronomi propri ed esperti di certificazioni e di tecniche di coltivazioni biologiche. L'azienda dal 1 gennaio 2018 investe in un nuovo stabilimento di produzione moderno e funzionale alla propria filosofia: serietà, qualità, trasparenza, affidabilità, igiene.

Infatti oltre a moderni impianti di stoccaggio la cui temperatura è costantemente monitorata, ci si è attrezzati con un modernissimo laboratorio di analisi che permette il controllo istantaneo delle materie prime impiegate e il controllo dei prodotti finiti.

Un modernissimo laboratorio per il panel test dell'extra vergine di oliva e di semi spremuti rigorosamente a freddo, completano la ricerca e il controllo effettuato in azienda. Tutto ciò al fine di ultimare e completare le Certificazioni che l'azienda ha ottenuto (Bollo CE IT R7E4G per burro e grassi animali e Certificazione biologica), e che otterrà (BRC IFS, Kosher).